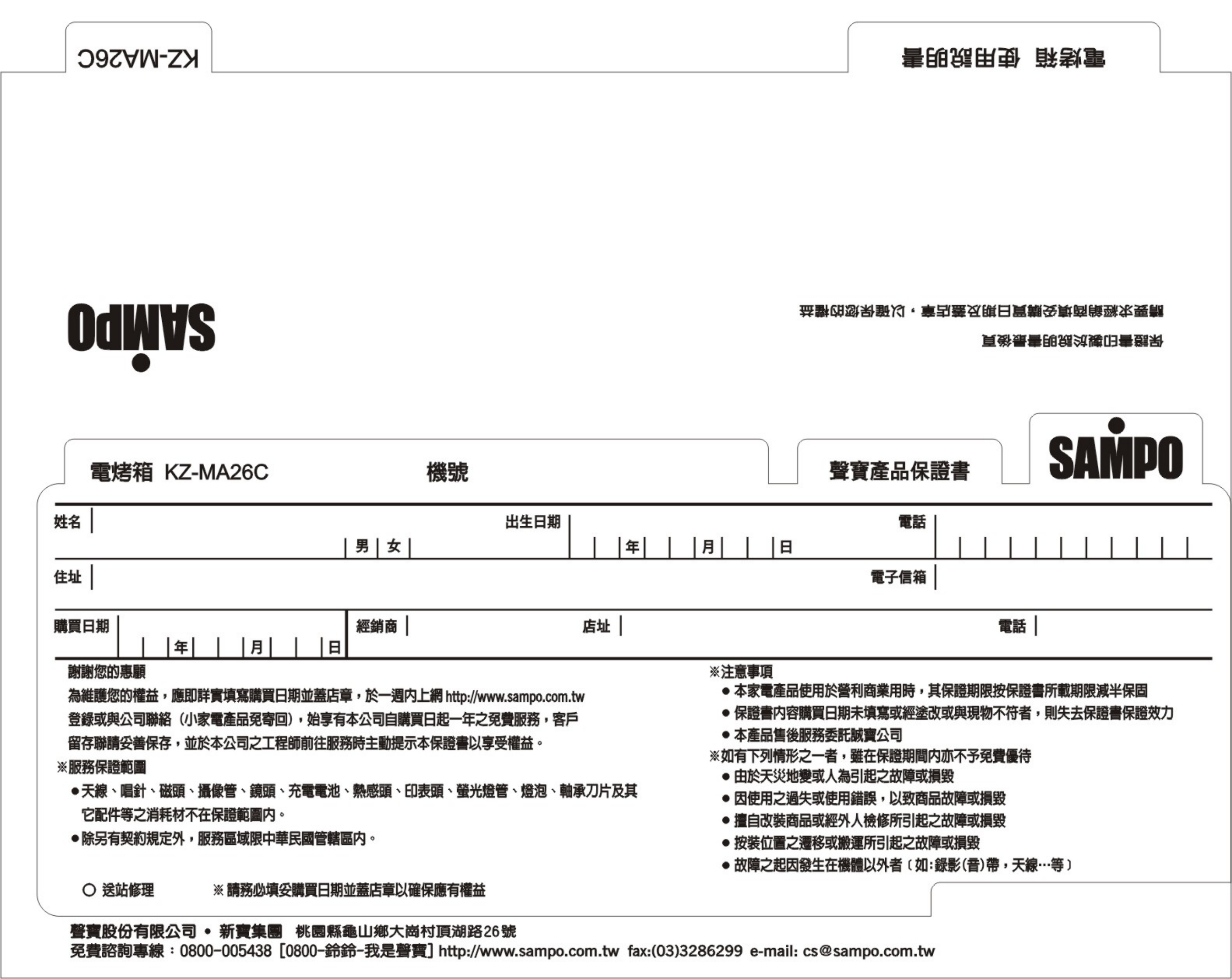


SAMPO

聲寶產品保證書

電烤箱 KZ-MA26C 機號

姓名	男 女	出生日期 年 月 日	電話
住址		電子信箱	
購買日期 年 月 日	經銷商	店址	電話

謝謝您的惠顧

為維護您的權益，應即詳實填寫購買日期並蓋店章，於一週內上網 http://www.sampo.com.tw 登錄或與公司聯絡（小家電產品免寄回），始享有本公司自購買日起一年之免費服務，客戶留存聯請妥善保存，並於本公司之工程師前往服務時主動提示本保證書以享受權益。

※服務保證範圍

- 天線、唱針、磁頭、攝像管、鏡頭、充電電池、熱感頭、印表頭、螢光燈管、燈泡、軸承刀片及其它配件等之消耗材不在保證範圍內。
- 除另有契約規定外，服務區域限中華民國管轄區內。

※注意事項

- 本家電產品使用於營利商業用時，其保證期限按保證書所載期限減半保固
- 保證書內容購買日期未填寫或經塗改或與現物不符者，則失去保證書保證效力
- 本產品售後服務委託誠實公司

※如有下列情形之一者，雖在保證期間內亦不予免費優待

- 由於天災地變或人為引起之故障或損毀
- 因使用之過失或使用錯誤，以致商品故障或損毀
- 擅自改裝商品或經外人檢修所引起之故障或損毀
- 按裝位置之遷移或搬運所引起之故障或損毀
- 故障之起因發生在機體以外者〔如：錄影(音)帶，天線…等〕

○ 送站修理 ※請務必填妥購買日期並蓋店章以確保應有權益

聲寶股份有限公司 • 新寶集團 桃園縣龜山鄉大崗村頂湖路26號
免費諮詢專線：0800-005438［0800-鈴鈴-我是聲寶］http://www.sampo.com.tw fax:(03)3286299 e-mail: cs@sampo.com.tw

SAMPO

保證書印製於說明書最後頁

請要求經銷商填妥購買日期及蓋店章，以確保您的權益

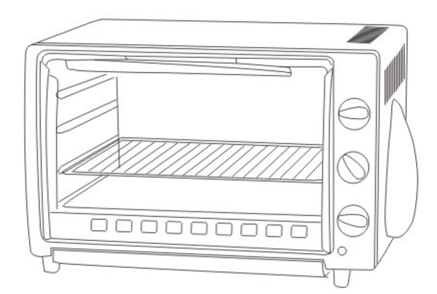
電烤箱 使用說明書

KZ-MA26C

User Manual

電壓	消耗功率	機體淨重
110V~60Hz	1400N	10.5kg

外型尺寸	配件
W460xD370xH325mm	烤盤、烤網、取盤勾



目錄

Simple good life, Sampo



各部名稱

① 門框
② 電熱管
③ 玻璃夾片
④ 玻璃門
⑤ 把手
⑥ 烤網
⑦ 定時開關
⑧ 電熱開關
⑨ 溫度開關
⑩ 指示燈
⑪ 專利儲油盤
⑫ 起盤器
⑬ 烤盤

使用方法

插上插頭

● 請用交流電110V 12A 以上之插座。

● 請勿與其他電器用品共用一個插座。

● 請勿用潮濕的手插上電源，以免發生危險。

預熱動作

● 使用前為達到烹調效果，須先將冷卻的烤箱加熱 3～5 分鐘。

● 第一次使用時可能會有冒煙或稍有氣味之現象，此為正常現象，請繼續加熱直到冒煙停止。

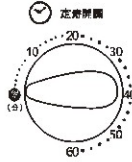
烘烤食物

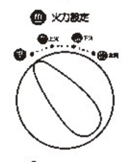
● 將欲烹調之食品放入烤箱內，如果烘烤之食物為乾性（土司、魷魚…等）僅放在網架上即可；若食物為油脂性（魚、雞、肉類…等）請用鋁箔紙包好後，放在烤盤上可防止油脂滴入，避免內部著火。

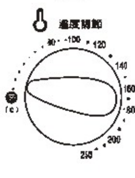
● 禁止油脂食物烘烤時未用鋁箔紙包裝。

使用方法









加熱指示燈

定時開關：

- 60分鐘定時，可依各式料理配合溫度來設定時間。
- 時間設定不足10分鐘時，請先旋轉至30分鐘之刻度後再反時鐘旋轉至您所需設定之時間。
- 在“關”位置時，烤箱會停止一切運轉。

電熱開關：

- 關：電熱管停止操作。
- 上火：僅上方電熱管發熱。
- 下火：僅下方電熱管發熱。
- 全開：上下電熱管皆發熱。

溫度開關：

- 旋轉式電源開關80-250°C設定，請依各式食物料理，選擇適合之溫度(80-250°C)。

指示燈：

可清楚了解箱內加熱狀況。

(1)加熱：當設定完成後此燈即亮，提醒您目前為加熱狀態，烤箱開始運轉。

(2)但若有下列二種狀況時，加熱燈即滅。

A.定時開關位於“關”位置時。

B.烤箱內溫度到達您所設定溫度時。

烹調時

- 烹調中請勿開啓玻璃門，會使烤箱內溫度降低，影響到食品烘烤效果，烹調使用中，不可用水潑玻璃門，以防止玻璃門破裂。

※烹調不同食物需正確運用簡易料理食譜及計時參考表。

烹調完成

- 當調理完成後，本機會發出「噹」的聲音，即告知調理已完成且電源會自動切斷。
- 電烤箱在使用中，如欲將食物取出，請先將時間鈕旋轉至「關」的位置。
- 調理完成後，請將電源線拔起。

旋風功能

- 利用熱空氣在烤箱內循環，使烤箱內部之溫度達到均勻(一般系統烤箱均上、下方溫度高於兩邊而產生食材上、下面皆烤焦，而兩邊還未烤熟的情況)，讓食物四周保持均勻溫度。這樣的烤法，能夠封住肉汁避免流失，保留較多的原味，烹調過程，亦不需翻動或翻轉食材。
- 旋風烤箱之原理可有四種用途，煎、烤、燉、解凍，亦有普通的烘烤功能，因此能做出傳統料理，不限制只用烘烤單項用途。
- 請避免使用塑膠器皿(如確定該用具耐熱性良好)，以一般金屬、陶瓷、玻璃器皿為佳。

電熱管

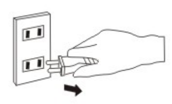
- 因應各類食物料理需要，上方電熱管在設計上瓦數較高，下方電熱管瓦數較低，使用時油脂滴在下方電熱管上會產生瞬間油煙，此為正常情形。



- 請離四週障礙物10公分以上。
- 請勿將非耐熱物品置於烤箱上。
- 使用中請勿接近火源、易燃物品。
- 請正確使用電源，不可共用插座。

- 使用中，請勿用手碰觸，以免燙傷。
- 請注意避免沾水。
- 不可直接烤魚、肉，請務必用鋁箔紙包好後再行烘烤，否則不僅容易弄髒烤箱內部，且容易濺油著火。
- 當電器操作時，門或外部表面溫度可能很高。
- 請勿空箱烘烤及過度加熱，否則食物會焦黑或著火。
- 請勿空烤5分鐘以上或連續使用15分鐘以上，否則會縮短烤箱壽命或造成變色等。
- 請務必遵守以上使用安全說明，以避免火災、觸電、燙傷、故障等意外發生。

- 進行清潔之前，請先將插頭由插座拔起，並待本體完全冷卻後，方可進行保養與清潔。
- 請勿使用廚房以外的清潔劑或漂白粉清洗。



烤箱外側擦拭

- 本體的油污，可先用抹布沾些廚房清潔劑擦拭，擦清污垢後，再用擰乾的抹布擦拭。



烤箱內部調理

- 烤箱內壁上的油垢，請用乾布擦拭。
- 若油垢嚴重不易清除，可用抹布沾少量的清潔劑擦拭，但抹布不可太溼，以免滴入機體，造成烤箱的故障。
- 使用清潔劑後請擦乾，勿留下清潔劑。

烤盤清洗

- 烤盤上的油漬物請用溫水清洗並用乾布擦拭。
- 烤盤未經清理，一再重覆使用，日久會造成黑、斑瑰，故用完後，請清理乾淨並將其歸位。
- **切勿使用去污粉、金屬刷擦拭，以免刮傷表面。**



儲油盤清潔

- 當食物殘渣積聚於儲油盤時，請拉出清理，清潔結束後，將裝回原位置。
- 本體內的食物殘渣會影響食物烹調，請適時的清潔。
- **切勿使用去污粉、金屬刷擦拭，以免刮傷表面。**

電熱管保養

- 請用柔軟布沾清水輕輕的擦拭。
- 烘烤食物所滴下的油垢若附著於電熱管，會產生油煙並使電熱管表面變黑，故每次使用後應清理乾淨。

須查明的事項及原因 / 發生問題的情況		◎拔掉插頭	◎時間鈕未轉動	◎烘烤中途發生停電	◎烘烤時間過長	◎烤盤有異物	◎烘烤網有異物	◎底蓋或殘渣盤有異物	◎烘烤食品體積過大	◎同一食品烘烤二次	◎是否使用冷凍食品	◎電熱管有異物	◎烘烤油脂食物未放在烤盤上
無法烘烤		●	●	●									
烘烤中	烤焦				●				●	●		●	
	出現異味				●	●	●	●				●	●
	變色				●	●	●		●	●			
烤色不良									●	●	●		

※「是不是故障了？」當您有疑問時，請按上列幾點方式檢查。如有異常現象，請洽詢聲寶消費者免費服務專線，或送至各地服務中心進行修理。

簡易料理計時

食物類別	時　　間	附　　註
肉　排	10 分鐘	使用鋁箔紙
土　司	3 分鐘	2 片
海　鮮	7 分鐘	使用烤盤
披　薩	5 分鐘	使用烤盤
香　腸	12 分鐘	使用鋁箔紙

※調理時間會因食物厚薄及室溫、電壓等因素而有所差異。
（本表僅供參考）

蜜汁叉燒肉

● 材料：

梅花肉1斤（2長條）、蔥段、薑片各少許

● 醃料：

醬油3大匙

蜜汁烤肉醬、糖各2大匙

蠔油、酒各1大匙

水1/2杯

五香粉1/4小匙

蒜末1小匙

食用紅色色素少許

● 作法：

①將切成長條狀的梅花肉洗淨，放入醃料醃1天使其入味。

②將肉條置於烤架上，以250℃火力烤約30–40分即可。

③取出塗上香油即可切片排盤。

④肉塊厚薄不同時，請依實際狀況增加烘烤時間。

烤鰻魚

● 材料：

鰻魚1條、白芝麻1小匙

● 醃料：

蔥段、薑片各少許、酒2大匙

醬油4大匙、細糖2大匙、水4大匙

● 作法：

①鰻魚洗淨切去頭尾，先將其蒸熟。

②將蒸熟之鰻魚切成7公分長段，放入醃料醃2小時使其入味。

③將醃好的鰻魚排入烤架上，上灑白芝麻後放入烤箱中，溫度設定在 250℃，電熱開關設定在〝全開〞烤約30分左右，烤至外表金黃即可。

緊急處理對策

若發生故障，請立即停止使用，並將電源插頭拔下。若在故障狀態繼續使用，或自行修理，均可能發生危險。

送修前，請先聯絡聲寶0800免費諮詢專線，將產品型號及故障情況詳細說明，客服人員會協助處理。絕對不要自行拆開外殼進行修理。

接地方法：使用本產品前請先將綠色接地線上之圓形端子及華司鎖在本體接地（⏚）處，另一端務必與室內配線之接地裝置連接。

備註

● 電源線損壞時，必須由製造廠或其服務處或具有類似資格的人員更換以避免危險。

● 當使用本產品前請先將接地線接上後，再插上插頭；而使用完畢後請先拔掉插頭，再分離接地線。

委製商：皇丞企業有限公司　地址：台南縣仁德鄉義林十二街33號　電話：06-2798979